INDICE

Carciofi ripieni a Varoma....3
Crepes....3
Pasta con carciofi e patate....3
Risotto alla melagrana....3
Risotto pompelmo e radicchio....4
Rotolo di verza farcito....4
Sformatini di melanzana....4
Tagliolini ai peperoni....5
Torta di zucca 5
Zuccotto di marroni....5
Colomba pasquale (amici)....5
Cornetti....6
Crema di tofu all'arancia....6
Dessert di mele....6
MadPurè....7
Panini alla francese modificati....7
panna da cucina (o quasi)....7
Passatelli....7
Polpettone di seitan....7
Quiche di cipolle con pasta al vino....7
Risotto alle mandorle e carote....8
SunFocaccia....8
Zuppa di farro....8
Aperitivo Fantastico....8
Patè di Olive....9
Snack al Rosmarino....9
Mousse di Tonno....9
Pennette alla Contadina....10
Risotto ai Funghi....10
Rotolo al vapore - Delizie dell'Orto....10
Mousse al Cioccolato....11
Semifreddo della Mamma....11
Torta moresco....12
Glassa Reale....12
Pan di Spagna....12
Risotto al limone....12
Pasta per pane o pizza....13
Crema catalana....13
Panini al latte....13
Baccala' Con Olive E Capperi....14
Barchette Con Uova....14
Casatiello Sugna Pepe E Uova....14
Ciambella Bolognese....14
Crema Bianca....14
Dolce Di Cioccolata Al Varoma....14
Dolce Di San Valentino....15
Girelle All'uvetta....15
Minestra Di Patate....15
Nidi Di Primavera....15
Pasta E Lenticchie....16
Pesce In Crosta....16
Petti Di Pollo Allo Zafferano....16
Risotto Campagnolo....16
Sorbetto Arcobaleno....16
Spaghetti Al Sugo Estivo....16
Spaghetti Con Carciofi....17
Sugo Alle Zucchine Crude X Sedanini Al Forno....17

Torta Alle Patate....17
Torta Degli Sposi....17
Torta Di Pasqua Umbra....17
Torta Rustica Di Patate E Zucca....17
Torta Salata....18
Torta Stella....18
Treccia Brioche....18
Uova Ripiene Ai Funghi....18
Colomba Rustica Pasquale (rivista 1997)....19
Orzetto Con Piselli (Aprile 1998)....19
Cavolfiore Al Gratin (Novembre 1998)....19
Garganelli Alle Noci (Dicembre 1998)....19
Reginette Con Funghi E Zafferano (Marzo 1999)....19
Involtini Di Verza (Marzo 1999)....20
Maccheroni Al Caprino E Salsiccia (Marzo 1999)....20
Uova Con Spinaci (rivista 2000)....20
Spuma Di Fragole In Coppa (rivista 2000)....20
Sformato Alla Panna (rivista 2000)....20
Quiche Di Melanzane (rivista 2000)....21
POLENTA ESTIVA (Rivista 2000)....21
ORZO CON ASPARAGI E PEPERONI (rivista 2000)....21
RISOTTO CAMPAGNOLO (rivista 2000)....21
BAULETTI DI VERZA CON CARNE (rivista 2000)....21
ROTOLO DI VERZA FARCITO (rivista 2000)....22
FANTASIA DI VERDURE (rivista 2000)....22
ASPARAGI ALLO ZABAIONE SALATO (rivista 2000)....22
VERZA ALL'INDONESIANA (rivista 2000)....22
PICCOLO FLAN DI VERZA CON FONDUTA (rivista 2000)....22
GUBANA FRIULANA (rivista 2000)....23
TAGLIATELLE ALLE FRAGOLE (rivista 2000)....23
FANTASIA DI FUNGHI CON ORZO (rivista 2000)....23
Linguine Alla Polpa Di Granchio Nel Boccale (rivista 2000)....23
POLENTA CON FAGIOLI E VERZA (Dicembre 2000)....24
Minestra Di Farro (Dicembre 2000)....24
Tajadin Di Villa (Dicembre 2000)....24
Zuppa Di Ceci E Gamberetti (Dicembre 2000)....24
Pensiero D'amore (Gennaio 2001)....24
TORTA DI COMPLEANNO (Maggio 2001)....24
Pennette con asparagi (maggio 2004)....25

Carciofi ripieni a Varoma
(Dose per 4 persone)

Ingredienti:
6-7 carciofi, 40 gr. di parmigiano, 30 gr. di pecorino, 1 uovo, 1 spicchio di aglio, 50 gr. di olio, 1 mazzolino di prezzemolo, 500 gr. di acqua, 1 limone, sale e pepe q.b.
Pulite bene i carciofi, tenendo solo la parte più tenera; tagliatene una parte di punta e praticate un taglio a croce sul fondo. Metteteli a bagno in acqua acidula (con l'aggiunta di limone) per circa 30 min. Nel boccale grattugiate i formaggi: 30 sec. vel. Turbo e tenete da parte. Grattugiate il prezzemolo e l'aglio: 10 sec. vel. 5 con lame in movimento, poi unitelo ai formaggi. Amalgamate l'uovo, il prezzemolo e i formaggi nel boccale: 20 sec. vel. 3-4. Riempite i carciofi con questo composto, aprendoli bene per facilitare l'inserimento del ripieno. Adagiateli nel Varoma e irrorateli con metà dell'olio. Nel boccale versate l'acqua, il sale e una fetta di limone; posizionate il Varoma e cuocete: 40 min. circa, temp. Varoma, vel. 1. Condite i carciofi con il rimanente olio di oliva e serviteli caldi.

Crepes

Ingredienti:
4 uova, 200 g di farina, 1\2 lt di latte, 30 g d'olio o burro morbido a piacere.
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 20 sec vel 5. Prima di utilizzarlo, lasciate riposare il composto per 30 minuti.

Pasta con carciofi e patate
(Dose per 4 persone)

Ingredienti:
250 gr. di pasta "ditalini", 4 carciofi (solo il cuore) oppure 300 gr. di carciofi surgelati, 200 gr. di patate pulite e tagliate a dadini, 1 scalogno, 30 gr. di pomodori secchi sminuzzati, 100 gr. di pomodori maturi 100 gr. di prosciutto crudo a dadini (oppure pancetta affumicata), 100 gr. di caciocavallo tritato grossolanamente, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 30 gr. di olio di oliva, 700 gr. di brodo (oppure acqua e dado), sale e pepe q.b.
Inserite nel boccale lo scalogno e l'olio: 3 min. 100° vel. 4. Unite i pomodori secchi: 5 sec. vel. 5. Aggiungere il prosciutto o la pancetta: 2 min. 90° vel. 1. Inserite la farfalla, i pomodori freschi senza semi, il cuore dei carciofi affettati, le patate, sale e pepe: 6 min. 100° vel. 1. Versate la pasta e lasciate insaporire : 2 min. 100° vel. 1. Aggiungete il brodo bollente, salate e cuocete: 10 min. 100° vel. 1. A fine cottura unite il prezzemolo e il caciocavallo. Mescolate con la spatola, travasate in una zuppiera e servite.

Risotto alla melagrana

Ingredienti:
1 scalogno, 40 gr. di pancetta, 500 gr. di riso arborio per risotti, 2 melagrane, 1 mela smith, 200 gr. di gamberetti, 100 gr. di Calvados (grappa di mele), 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 litro di brodo, 40 gr. di olio.
Inserite nel boccale l'olio, lo scalogno e la pancetta: 3 min. 90° vel. 4. Aggiungete la mela sbucciata e tagliata a spicchi: 30 sec. vel. 3. Unite i gamberetti e cuocete 5 min. 100° vel. 1. Inserite la farfalla sulle lame, versate il riso e tostatelo 3 min. 100° vel. 1. Spruzzatelo con il calvados. Unite i chicchi della melagrana (tenendone da parte un po' nella risottiera) e il brodo e cuocete 13 min. 100° vel. 1. Lasciatelo riposare per 1 minuto poi versatelo nella risottiera insieme alla melagrana. Unite il prezzemolo tritato, amalgamate con il cucchiaio di legno e servite.

Risotto pompelmo e radicchio
(Dose per 4 persone)

Ingredienti:
350 gr. di riso Arborio per risotti, 250 gr. di radicchio trevisano, 1 pompelmo (solo il succo: 150 gr.), 30 gr. di burro, 30 gr. di olio extravergine d'oliva, 1 scalogno, 750 gr. di acqua e dado Bimby (o brodo), 30 gr. di parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b.
Lavate il radicchio e tritatelo: 20 sec. vel. 5-6. Unite lo scalogno e l'olio: 3 min. 100° vel. 4. Inserite la farfalla nel boccale, versate il riso e tostate: 2 min. 100° vel. 1. Aggiungete il succo di pompelmo e cuocete: 2 min. 100° vel. 1. Versate l'acqua bollente e il dado Bimby (o il brodo), aggiustate di sale e cuocete, regolandovi a piacere sul tempo di cottura: 13-15 min. 100° vel. 1. A cottura ultimata versate in una risottiera, unite burro e parmigiano, amalgamate e servite.

Rotolo di verza farcito

(Dose per 4 persone)

Ingredienti:
8 foglie di verza larghe, 100 gr. di pancetta a fettine rotonde, 300 gr. di patate, 150 gr. di provolone dolce, 40 gr. di burro, un cucchiaio di olio di oliva, 1 spicchio d'aglio, 350 gr. di acqua, timo e sale q.b.
Scottate in acqua bollente salata le foglie di verza per 5 min. circa. Scolatele e asciugatele con carta scottex. Togliete la parte grossa della venatura di ogni foglia senza spaccarla. Stendete ogni foglia su carta forno sovrapponendole leggermente formando un rettangolo. Coprite con la pancetta. Pelate, lavate le patate, tagliatele a rondelle sottilissime e adagiatele sulla pancetta. Insaporite con un po' di sale e timo. Mettete al centro il formaggio a pezzi e arrotolate chiudendo i lembi laterali. Mettete nel boccale l'acqua e un po' di sale 6 min. a Varoma vel. 1. Ungete la vaporiera, sistemate il rotolo e cuocete per 40 min. a Varoma vel. 1 o 2. Terminata la cottura togliete il Varoma e svuotate il boccale. Inserite nel boccale il burro, il timo e l'aglio 3 min. 100° vel. 2. Tagliate il rotolo a fette alte e servite con burro fuso aromatizzato.

Sformatini di melanzana

Ingredienti:
700 gr. di melanzane, 350 gr. di pelati, 50 gr. di cipolla, 40 gr. di parmigiano, 30 gr. di latte, 50 gr. di olio di oliva, 50 gr. di burro, qualche foglia di basilico, sale e pepe q.b. 3 fette di pancarrè, 2 uova, 1 pizzico di origano.
Sbucciate le melanzane, tagliate 6 fette rotonde e le rimanenti a dadini. Mettetele tutte in un colapasta, salatele e lasciate che scolino. Bagnate il pancarrè nel latte, fate soffriggere nel boccale la cipolla con 30 gr. di olio: 3 min. 100° vel.1. Lavate sotto l'acqua corrente le melanzane a dadini, strizzatele, aggiungetele al soffritto e insaporite: 4 min. 100° vel. 1. Unite sale, pepe, origano e il pancarrè ben strizzato. Frullate tutto: 20 sec., vel. 5-6. Aggiungete le uova, il parmigiano e amalgamate: 20 sec., vel. 3. Mettete da parte. In una padella antiaderente friggete con il rimanente olio le melanzane a fette e sgocciolatele su carta assorbente; imburrate e riempite con il composto preparato 6 stampini da sformato (o stampini per crème caramel), quindi coprite il fondo di ogni stampino con una delle fette di melanzana. Sistemate gli stampi nel Varoma, versate nel boccale 500 gr. di acqua con un pizzico di sale, posizionate il Varoma e cuocete: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Mettete da parte gli sformatini. A boccale pulito, preparate la salsa di pomodori; sciogliete il burro: 3 min. 90° vel. 1, unite la dadolata di pomodoro, sale, pepe e lasciate cuocere: 10 min. 100° vel. 1. Sformate dagli stampi gli sformatini adagiandoli su un piatto da portata, contornate con la salsa preparata e decorate con foglie di basilico.

Tagliolini ai peperoni

Ingredienti:
1 peperone verde, 1 rosso, 1 giallo, 1 confezione di tagliolini, 100 gr. di vino bianco secco, 30 gr. di olio, 50 gr. di speck, 1 cucchiaio di dado Bimby, parmigiano a piacere, sale q.b.

Tagliare a listarelle i peperoni e lo speck. Mettere da parte. Nel boccale olio, peperoni e dado, soffriggete: 15 min. 100° vel. 1 (fateli soffriggere per il tempo necessario ad eliminare l'acqua, non devono asciugare troppo). Aggiungete il vino bianco e lasciate evaporare: 2 min. temp. Varoma vel. 1. Unite lo speck e proseguite la cottura: 1 min. 100° vel. 1. Cuocete i tagliolini, conditeli col sugo preparato ed una manciata di parmigiano.

Torta di zucca

(Dose per 4 persone)

All. Voi..Noi..Bimby

Ingredienti:
400 gr. di zucca cotta, 200 gr. di zucchero, 100 gr. di farina, 100 gr. di burro morbido, 50 gr. di cacao amaro, 4 uova, 1 dose di lievito per dolci.
Mettete nel boccale lo zucchero e le uova: 40 sec., vel. 4. Unite la farina, la zucca, il burro morbido e il cacao, quindi frullare: 1 min. da vel. 3 a vel. 6. Unite il lievito e amalgamate: vel. 3-4, pochi sec. Versate in una tortiera precedentemente imburrata e cuocete in forno caldo a 80° per 20 min. (Il tempo di cottura è indicativo perché può variare a seconda del tipo di forno).
Note: CONSIGLIO: Perfetta per una colazione o una merenda, questa torta può sostituire quella al cioccolato, con un vantaggio: contiene meno calorie. Come dessert può essere accompagnata da panna montata.

Zuccotto di marroni

Ingredienti:
600 gr. di marroni, 300 gr. di mascarpone, 1 uovo, 350 gr. di pan di spagna in 3 fette, 50 gr. di amaretti, 2 cucchiai di liquore all'amaretto, 1 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai di Rhum, 1 foglia di alloro, sale q.b., acqua q.b.
Fate a velo lo zucchero: 40 sec. vel. da 4 a Turbo. Incidete i marroni e lessateli in acqua salata con l'alloro. Sbucciateli e riduceteli a purea: 20 sec. da vel. 4 a Turbo per 20 sec. Montate il tuorlo con lo zucchero a velo e incorporate il mascarpone. Dividete il composto a metà. Ad una metà unite gli amaretti sbriciolati e il liquore all'amaretto; all'altra metà i marroni frullati e il Rhum. Rivestite con la pellicola uno stampo da zuccotto e foderate con una fetta di pan di spagna spennellato con Rhum e acqua in parti uguali. Spalmate sul fondo la crema agli amaretti, coprite con la seconda fetta di pan di spagna spennellato, spalmate la crema ai marroni e sovrapponete la terza fetta di pan di spagna. Coprite e lasciate in frigorifero per almeno 2 ore.

Colomba pasquale (amici)

(2 colombe)

Ingredienti:
250 gr. farina 00 300 gr di manitoba 120 gr. Burro 125 gr. Zucchero 100 gr. scorzette di arancio candito (infarinate) 35 gr. lievito di birra 50 gr. Latte 100 gr. uvetta (ammollata e asciugata) 50 gr di pinoli 4 uova intere. Per la glassa: 2 albumi montati a neve 50 gr di mandorle ridotte in polvere 40 gr di zucchero a velo mandorle a lamelle.
Inserite nel boccale il lievito con il latte:13 sec. 40 gradi scarsi vel. 3. Aggiungere100 gr. farina 20 sec. vel. 5; coprite con il misurino e lasciate lievitare per 1 ora. Azionare 3 sec. vel. 5 e versate dal foro 70 gr. acqua e 150 gr. di farina 20 sec. vel. 5, spatolando. Coprite con il misurino e lasciate lievitare per1 ora e mezza. Aggiungete poi, dal foro del coperchio, le uova, il burro, lo zucchero e il sale: 10 sec. vel. 5. Con le lame in movimento fate cadere dal foro del coperchio la restante farina: 10 sec. vel. 5. Lavorate poi a vel. spiga 5 min. Ad apparecchio fermo aggiungete dal foro del coperchio la frutta candita passata nella farina, l'uvetta e la buccia raschiata di un'arancia: 20 sec. vel. 3. Versate l'impasto in uno stampo di carta per colomba (io ne ho usati due un po' più piccoli, dose perfetta) mettete a lievitare in forno spento per 5-6 ore. Infornate a 180 gradi per circa 30 minuti. Amalgamate agli albumi montati a neve

le mandorle sminuzzate e lo zucchero a velo. Estraete dal forno le colombe, cospargete con la glassa e le mandorle a lamelle, rimettete in forno a solidificare per 5 minuti.

Cornetti

Ingredienti:
gr.500 farina gr.150 zucchero gr.150 burro morbido 4 uova se grandi 3 gr. 50 di latte 1 cubetto di lievito un pizzico di sale.
Inserire nel boccale il latte e riscaldarlo per 1min. temp. 40 vel. 1. Aggiungere il lievito e scioglierlo nel latte 10 sec. vel 5, inserire le uova il burro lo zucchero e la farina con un pizzico si sale e amalgamare per 30 sec. a vel. 6. Poi impastare per 30 sec. vel. spiga. Lasciar lievitare l'impasto nel boccale, dopo la lievitazione togliere l'impasto porlo su una spianatoia infarinata e stenderlo in un rettangolo, tagliarlo a triangoli se si vogliono i cornetti già farciti porre sul lato largo la farcitura voluta (nutella, crema, marmellata) arrotolarli fino ad arrivare alla punta del triangolo curvarli a mò di mezzaluna farli lievitare nuovamente e porli in forno caldo a 200° per circa 10 min. cospargerli con zucchero a velo.
Note: Se si congelano toglierli dal congelatore la sera prima lasciarli lievitare tutta la notte e al mattina infornarli.

Crema di tofu all'arancia

Ingredienti:
200 gr di zucchero; scorza di un limone; 80 gr di marmellata di arance; 20 gr di limoncello, arancello o mandarinetto; 400 gr di tofu;
Polverizzare a vel. turbo 200 gr. di zucchero con la scorza di un limone. Inserire 80 gr. di marmellata di arance, 20 gr. di limoncello, arancello o mandarinetto e 400 gr. di tofu. Lavorare il tofu a vel.da 1 a 4 incrementando molto lentamente, spatolando e raccogliendo il composto sul fondo per il tempo necessario per ottenere una crema morbida e omogenea (circa 2 min.). Nel frattempo disporre un pezzetto di biscotto savoiardo sul fondo di una coppetta e bagnarlo con un po' di liquore agli agrumi. Versare la crema di tofu nelle coppette e guarnire con una spolverata di cocco grattuggiato.
Note: Servire ben fredde.

Dessert di mele

Ingredienti:
3 mele; 130 gr di acqua; 1 limone; 70 gr di zucchero; 20 gr di cacao in polvere; alcuni savoiardi;
Sbucciare e tagliare a pezzi 3 mele Metterle nel boccale insieme a circa 130 gr. di acqua, il succo di un limone e 70 gr. di zucchero Frullare per 10 sec. vel. 5 Cuocere per 5 min. 90 gradi vel. 4 A metà cottura, dal foro del coperchio, aggiungere 20 gr. di cacao in polvere A cottura ultimata frullare ancora per 10 sec. vel. 6 Disporre un pezzo di biscotto savoiardo in stampini da budino e versarvi all'interno la crema di mele. Essendo piuttosto liquida, il biscotto tenderà a venire a galla: spingerlo giù con un cucchiaino così che si inzuppi bene e resti sul fondo.
Note: Servire freddo. Il cacao tende a coprire il gusto della mela, quindi non bisogna metterne troppo.

MadPurè

Ingredienti:
1 dose di purè per bimby; uovo; parmiggiano;burro (o stracchino se lo vuoi più leggero);pezzetti di scamorza affumicata, provola, o altro formaggio stagionato a piacere.
Al termine della preparazione del purè, mantecare con tutti gli ingredienti sopra esposti. Mettere il composto in una pirofila, cospargere di formaggio grattugiato e mettere in forno a gratinare per una decina di minuti circa.

Panini alla francese modificati

Ingredienti:
3 mis. Latt 1 lievito di birra 1 mis. olio di semi 20 gr zucchero 10 gr sale 200 gr farina integrale 100 gr crusca 100 gr farina tipo "0" 100 gr farina tipo"00"
Inserire nel boccale olio latte zucchero lievito:40° 40 sec vel.1. Farina sale vel 5 20 sec + 2 min. vel spiga. Lasciare lievitare, stendere l impasto (non troppo sottile) attendere ancora 1 ora e metterli in forno preriscaldato per circa 20 min.

Panna da cucina (o quasi)

Ingredienti:
2 mis. Latte 4 mis. olio di semi
Inserire nel boccale il latte, poi con le lame in movimento vel. 5 aggiungere olio di semi. Frullare da vel.5 fino vel. 8 per 30 secondi.
Note: Da utilizzare quando si e' senza la vera panna.

Passatelli

Ingredienti:
4 uova 240 gr. pane raffermo 120 gr. Parmigiano una noce di burro sale pepe noce moscata
Inserire nel boccale parmigiano e pane a pezzetti vel. turbo 10 sec., aprire il coperchio e riunire il composto con la spatola quindi ripetere l'operazione. Aggiungere le uova, il burro, sale, pepe e noce moscata e impastare a vel. 6 per 30 sec. spatolando. Togliere il composto dal boccale, formare una palla con le mani e metterla nello schiacciapatate (con i fori larghi). buttare i passatelli che escono dall'attrezzo direttamente nel brodo bollente, lasciarli cuocere pochi minuti quindi servirli spolverati di parmigiano.

Polpettone di seitan

Ingredienti:
2 scalogni; 30 gr di olio; 500 gr di seitan al naturale; prezzemolo; 50 gr di farina integrale setacciata; 10 gr di latte.
Mettere nel bimby 2 scalogni con 30 gr. di olio: 3 min. 100° vel. 1 Aggiungere 500 gr. di seitan al naturale a pezzi, un po' di prezzemolo tritato, 50 gr. di farina integrale setacciata e 10 gr. di latte: lavorare gli ingredienti per 5 min. circa a vel. variabile tra 3 e 6 fino ad ottenere un impasto sodo ma ben omogeneo. Se necessario, aggiungere un pochino di latte o di farina, a seconda dei casi. Formare con l'impasto un polpettone, passarlo nel pangrattato, disporlo in una teglia unta d'olio e metterlo a cuocere in forno per circa 30 min. a 180°

Quiche di cipolle con pasta al vino

Ingredienti:
Per l'impasto: 300 gr di farina; 75 gr.di vino; 75 gr. di olio; sale q.b. Per la farcitura: 800 gr. di cipolle affettate; 30 gr. di olio; 100 gr. di gruviera tritato; 30 gr. di parmigiano grattugiato; 100 gr di panna; 50 gr di latte; 2 uova; sale e pepe q.b.
Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nel boccale: 20 sec. vel.6 e 40 sec. vel Spiga. Dividere la pasta in 2 parti, di cui una il doppio dell'altra, e con il pezzo piu' grande foderate una teglia (26 cm). Preparate il ripieno inserendo la farfalla nel boccale con olio e cipolle : 20 min 100° vel. 1 Unite latte, panna, uova, formaggi, sale e pepe: 10 sec. vel.1 Versate il composto nella teglia foderata, stendete il restante pezzo di pasta, tagliatelo a strisce e formate un reticolato sulla superfice. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 40 min. circa

Risotto alle mandorle e carote

Ingredienti:
1 etto di mandorle; 2 carote; 30 gr. di olio; 1 spicchio di aglio; 3 etti di riso; 50 gr. di vino bianco; 700 gr. di acqua; burro e parmiggiano a piacere.
Tritare 1 etto di mandorle (io le preferisco pelate): 10 sec. vel. 5 e conservare a parte. Tritare 2 carote a vel. 5 o 6 per pochi secondi e tenere da parte. Mettere nel boccale 30 gr. di olio e uno spicchio d'aglio: 3 min. 100° vel. 1 Inserire la farfalla, mettere 3 etti di riso nel boccale e tostare per 2 min. 100° vel. 1 Sfumare con 50 gr. di vino bianco: 2 min. 100° vel. 1 Unire il trito di mandorle e carote, versare 700 gr. di acqua e unire il dado vegetale: cuocere per 12-13 min. a 100° vel. 1 A cottura ultimata mantecare con burro e parmigiano.
Note: Prestare molta attenzione ai tempi di cottura, pena ritrovarsi alla fine con una roba papposa ottima per farci delle polpette da impanare e buttare nel padellone di frittura.

SunFocaccia

(Dose per 6 persone)

Ingredienti:
600gr di farina; 500gr. di acqua; 1 patata lessa (almeno 100gr); lievito di birra (1 cubetto 30gr); 30 gr di sale; 2 cucchiai di olio di oliva; 1 cucchiaino di zucchero.
Inserire nel boccale l'acqua, il sale, lievito, zucchero e olio: 1 min. 40°C vel.4 Aggiungere la patata lessa:15 sec. vel.4 Unire la farina: 30sec. vel.5 e 2 min. vel. Spiga. Versate il tutto in un paio di teglie medie precedentemente oliate, copritele, e lasciatele crescere per almeno 1h e 30 min. Irrorrare la superfice delle focacce con olio extravergine di oliva e sale. Io aggiungo anche pomodorini e origano.... i pomodorini spingeteli nell'impasto.... Forno a 200°C per 35 minuti circa (anche meno)
Note: La vera focaccia pugliese prevede che la farina sia mista fra semola e tipo "00". Io le miscelo e faccio 400gr di 00 e 200 gr di semola.

Zuppa di farro

Ingredienti:
150 gr di farro; 1 l e mezzo di acqua; dado bimby q.b.; sedano, carota, cipolla e una foglia di salvia; 3/4 di misurino di salsa di pomodoro; 1/2 misurino di olio di oliva.
Prima tritare il farro 1 min a vel 6-7 e metterlo da parte. Se si vuole che rimangano dei chicchi più grandi, dare tre colpi di turbo soltanto. Inserire nel boccale l'olio con sedano, carota e cipolla 3 min 100° vel 4 Inserire il farro, l'acqua, il dado, la foglia di salvia e la salsa di pomodoro facendo cuocere per 40' a 100° vel 1 Volendo si può sfruttare il vapore e mettere nel varoma delle verdure da cuocere. Completare la zuppa con crostini di pane e formaggio grattugiato.

Aperitivo Fantastico

Dose per 16 persone

Ingredienti:
250 g. Fragole fresche o congelate - 350 g. Sorbetto al limone - 150 g. Liquore al limone o maraschino - 4 crodini - 400 g. Acqua

Preparazione:
Fare sorbetto al limone. Inserire nel boccale: fragole, sorbetto, liquore e acqua: 30 sec. Vel.6 Unire i crodini e servire.

Patè di Olive

Dose per 10 persone

Ingredienti:
300 gr. di olive nere snocciolate e cotte al forno
90 gr. di olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di origano
sale q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento (vel.6) olive e aglio:
20 sec. vel.6
Raccogliere il trito con la spatola e unire 60 gr. di olio, sale e origano:
vel.3 per 1 min. o più, finché il composto sarà ben amalgamato.
Mettere in un vasetto, coprire con il restante olio e conservare in frigorifero.
E' ottimo per tartine, bruschette e per condire spaghetti.

Snack al Rosmarino

Dose per 10 persone - Tempo di preparazione 3 min. Forno 20 min.

Ingredienti:
10 g. di aghi di rosmarino - 500 g. di farina - 70 g. di olio di oliva - 200 g. di acqua - 10 g. di sale - 50 g. di strutto -
1 cubetto di lievito di birra

Preparazione:
Inserire nel boccale gli aghi di rosmarino e 1 cucchiaio di farina: 20 sec. Vel. 6
Aggiungere strutto, olio, lievito e acqua: 10 sec. Vel 6 e 1 min. e 1⁄2 Vel. spiga.
L’impasto deve risultare morbido e liscio. Metterlo da parte e lasciarlo lievitare per 40 min. in luogo tiepido. Stendere l’impasto dandogli la forma di un rettangolo alto circa 1 cm, tagliare dei bastoncini larghi 1 cm. e 1⁄2 e lunghi 5 cm, spennellarli con olio e cuocerli in forno preriscaldato a 200° per 20 min. circa.

Mousse di Tonno

Ingredienti:
1 scatola di tonno da 170 g. -2 rossi d'uovo - Olio di arachidi - 1 limone - 2-3 fogli di gelatina - Ketchup, senape, sale, pepe q.b.

Preparazione:
Mettere a bagno i fogli di gelatina in acqua tiepida per 10 min. circa
- Preparare la maionese. (Con la farfalla) Inserire nel boccale i 2 rossi + sale + pepe + succo di 1⁄2 limone + 1 cucchiaino di senape.
Posizionare il misurino sul coperchio e, con le lame in movimento a vel.3 introdurre l'olio a filo per 1 min./1min. e 1⁄2
- Aggiungere il tonno: 20 sec. Vel.4
- Aggiungere ketchup + 1 cucchiaio di limone: 10 sec. Vel.2-3
- Aggiungere la gelatina strizzata: 10 sec. Vel.2
Versare in uno stampo bagnato
Tenere in frigo per 4-5 ore prima di servire

Pennette alla Contadina

Ingredienti:
500 g. di pennette - 700 g. Pomodorini invernali maturi - 100 g. di olio - 2 spicchi di aglio - 1 peperoncino - 2 cucchiai di pecorino grattugiato

Preparazione:
Inserire nel boccale olio + aglio + peperoncino: 3 min. 100° vel.1
Nel frattempo, lavare i pomodorini, aprirli, inserirli nel boccale dopo avere tolto il peperoncino e l'aglio, continuare la cottura: 15 min. Temp. Varoma Vel.1
A fine cottura togliere il tutto, versandolo in una coppa. Inserire nel boccale (senza lavarlo) 1 litro e 1⁄2 di acqua e portare ad ebollizione: 10 min. 100° vel.1
Quando l'acqua bolle, versare le pennette + sale grosso e cuocere per i minuti specificati sulla confezione 100° vel.1
Scolare la pasta e condirla con il pomodoro.

Risotto ai Funghi

Ingredienti per 6-8 persone:
500 gr. di riso
50 gr. di funghi secchi
1 cipolla
80 gr. di burro o olio
1 mis. di vino bianco
1 litro di acqua
1 cucchiaio di dado Bimby
Prezzemolo
Parmigiano grattugiato con il Bimby prima di iniziare (10 sec. Vel. Turbo)
sale q.b.

Preparazione:
Rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida per 1⁄2 ora.
Inserire nel boccale: metà funghi strizzati, olio (o burro), e cipolla 3 min. 100° vel.3

Posizionare la farfalla, inserire il riso e il vino 1 min. vel.1
Aggiungere l'acqua, il dado, i restanti funghi, il sale e cuocere 15 min. 100° vel.1

Cospargere parmigiano e prezzemolo

Rotolo al vapore - Delizie dell'Orto

Ingredienti:
500 gr. Carne macinata
500 gr. Verdure a scelta
2 salsicce - 2-3 fette prosciutto cotto
4 sottilette - 2 uova
1 panino secco
Parmigiano - dado Bimby
Odori (cipolla, carota, sedano)
1⁄2 lt. tra acqua e vino bianco
Aglio, salvia, rosmarino, sale e pepe

Preparazione:
Tritare parmigiano, panino secco, aglio, salvia e rosmarino: (10-20 sec vel. Turbo)
Unire carne, salsiccia, uova, sale, pepe e amalgamare (30 sec. Vel. 3)
Disporre l'impasto ottenuto su due fogli di carta da forno allargando in modo da stendervi sopra le fette di cotto e le sottilette e da poter arrotolarli per formare 2 polpettoni che verranno sistemati nel varoma
Tritare gli odori (10 sec. Vel. 4)
Aggiungere acqua, vino, sale e dado (4-5 min. Varoma Vel. 1)
Nel frattempo preparare le patate da inserire nel cestello e i piselli (o altro) da sistemare nel vassoio del varoma.
Quando il liquido bolle inserire il cestello e posizionare il varoma e cuocere (30 min. Varoma vel.1).
A fine cottura, frullare la salsina nel boccale, aggiungere 1 cucchiaio di farina e cuocere (3-4 min. 100° Vel.1).
Tagliare a fette il rotolo, disporre il tutto su di un piatto da portata e condire con la salsina.

Strogonof

Ingredienti:
1 kg. di carne mista - 1 cipolla tagliata - 1 foglia di alloro - 1 misurino di farina - Sale q.b. - 2 misurini di vino rosso - 50 g. di burro - 200 g. di panna da cucina

Preparazione:
Tritare la cipolla a vel.4
Far soffriggere nel boccale la cipolla con il burro per 3 min. 100° vel.1
Infarinare e salare la carne. Inserire la farfalla, unire la carne infarinata e salata, unire la foglia di alloro i due misurini di vino rosso e cuocere: 20 min. 100° vel.1; unire la panna e cuocere per altri 2 min. 100° vel.1

Note
Questo piatto si accompagna bene con il purè di patate.
Se rimane del sugo può essere utilizzato per condire la pasta.

Mousse al Cioccolato

Ingredienti:
200 gr. Cioccolato fondente

100 gr. Latte - 4 uova
125 gr. di burro morbido
(Facoltativo 250 gr. di panna fresca per guarnire)

Preparazione:
Tritare il cioccolato (20 sec. Vel. Turbo)
Unire il latte e cuocere (2 min. 70° vel.4)
Dal foro, con le lame in movimento aggiungere il burro a pezzi e i tuorli, uno alla volta, lavorando per 20 sec. Vel.7.
Versare in una ciotola e lasciare raffreddare.
Nel frattempo, lavare e asciugare il boccale, inserire la farfalla e montare gli albumi con un pizzico di sale per circa 2 min. Vel.2-3.
Unire delicatamente gli albumi montati al composto, versare in uno stampo e riporre in frigo
(Eventualmente montare la panna per 45-90 sec. Vel.2-3 con farfalla, in un boccale ben freddo e guarnire la mousse)

Semifreddo della Mamma

Ingredienti:
1 pan di spagna per foderare lo stampo (vedi ricetta "Pan di Spagna") - 500 g. Fragole - 500 g. Panna da montare - Succo di 4 limoni - 460 g. di zucchero - Buccia di 1 limone - 2 mis. Acqua + maraschino o limoncello

Preparazione:
- Fare lo zucchero a velo con le bucce di limone: 30 sec. Vel turbo
Inserirvi il succo di 3 limoni: 10 sec. Vel.2-3 (mettere da parte)
- Fare lo sciroppo: acqua + 100 g. di zucchero + maraschino (1 mis.): 4 min. 90° vel 2 (mettere da parte)
- Fare la salsa di fragola: 400 g. Fragole + 200 g. Zucchero + succo di 1 limone : 5 min. 80° vel.4
- Montare la panna: 1 min. circa vel.2-3 inserendovi a filo il succo di limone zuccherato
- Foderare uno stampo con fette di pan di spagna bagnate con lo sciroppo. Riempire con la panna aromatizzata con il succo di limone. Mettere nel congelatore per almeno 2 ore. Servire con salsa di fragola

Torta moresco

Tempo di preparazione 50 secondi. forno 50 min.

Ingredienti:
300 g. di farina - 200 g. di zucchero - 100 g. di burro morbido - 200 g. di latte - 100 g. di cioccolato fondente - 3 uova - 1 bustina di lievito 1 pizzico di sale.

Preparazione:
Tritare il cioccolato: 10 sec. vel. turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel.5, e per ultimo il lievito: 10 sec. vel.5, spatolando.
Versare il composto in una teglia (diam. 24 cm.), imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo a 160° per 50 min. Quando sarà fredda, ricoprirla con Glassa Reale (vedi ricetta), codini di cioccolato o granella colorata, darà tono a questa ottima torta.

Glassa Reale

Ingredienti:
250 g. di zucchero - 1 albume - 1 cucchiaio di succo di limone

Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero e farlo a velo: vel. da 0 a turbo per 30 secondi. Unire la chiara d'uovo e il limone: 40 sec. vel.6

Pan di Spagna

6 uova
250 gr. di farina
250 gr. di zucchero
1 bustina vanillina
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale

Preparazione:
- Fare lo zucchero a velo 2 sec. vel .turbo
- unire le uova 20 sec. vel. 4
- versare attraverso il foro del coperchio (con lame in movimento vel. 7) la farina, la vanillina, il sale e per ultimo il lievito: 40 sec. vel. 7
- versare in una tortiera e cuocere in forno per 10 min. a 160°, 15 min. a 180° e 15 min. a 200°.
E' un'ottima base per le torte farcite (vedi: Semifreddo della mamma)

Risotto al limone

Tempo di Preparazione: 20 min.

Ingredienti: Dose per 6 persone: 500 gr. di riso, scorzetta gialla e succo di 1 limone, 1,100 lt. di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, tre tuorli, 50 gr. di parmigiano, 50 gr. di burro, sale q.b

Descrizione:
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 la scorzetta di limone: 10 sec. vel. 8. Posizionare la farfalla, unire l'acqua, dado e il succo di limone: 6 min. 100° vel. 1. Aggiungere il riso e cuocere: 13 min. 100° vel. 1. Mettere in una risottiera burro, parmigiano, tuorli, versarvi il risotto, aggiustare di sale e mescolare rapidamente. Lasciare riposare qualche minuto prima di servire.

Pasta per pane o pizza

Ingredienti:
500 gr. di farina 200 gr. di acqua 100 gr. di latte 1cubetto di lievito di birra 20 gr. di olio di oliva extravergine 10 gr. di sale 10 gr. di zucchero

Descrizione:
Versare nel boccale l'acqua, il latte, il lievito, l'olio lo zucchero e scioglierlo: 5 sec. Vel. 4-5. Aggiungere il sale e la farina: 50 sec. Vel. 6 più 1 min. a Spiga. Lasciare lievitare l'impasto, per circa un'ora, coperto ed in luogo caldo. Spalmare la teglia con olio e strutto e stendere la pasta.

Crema catalana

Ingredienti:

750 g. (7 1⁄2 cubiletes) de leche, 6 yemas de huevo, 1 cucharada de almidòn para cremas o maizena, 200 g. (2 cubiletes) de azùcar, la piel de un limòn, sòlo la parte amarilla.

Descrizione:
Ponga en el vaso muy seco, el azùcar y glasse 30 secundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Anada la piel de limòn y repita la operaciòn. Cuando estén bien glaseados agregue la leche, las yemas y el almidòn o maizena. Programe 8 minutos, temperatura 90°, velocidad 4. Una vez el tempo terminado, deje girar 1 minuto màs, aproximadamente, ya sin temperatura, para que la crema no se corte. Vuelque ràpidamente en cazuelitas individuales y deje enfriar. Antes de servir, espolvoree con azùcar y queme la superficie con un hierro candente o con el utensilio adecuado.

Panini al latte

Tempo di Preparazione: 170 circa

Ingredienti:
500 g. di farina, 250 g. di latte, 50 g. di olio di semi, 1 uovo, 1 cucchiaino di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 cibetto di lievito di birra

Descrizione:
Inserire nel boccale latte, olio, uovo, sale, zucchero e lievito 10 sec. vel. 4. aggiungere la farina e lavorare spatolando 10 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. spiga (se l' impasto risultasse morbido, aggiungere un pò di farina). lasciar lievitare l' impasto all' interno del boccale per circa un' ora, dopodichè formare delle palline non troppo grandi, ma neanche troppo piccole, tipo polpette, sistemarle nelle teglie e lasciar ancora lievitare fino al raddoppio del volume, prima di infornare, volendo spennellare la superficie con l' olio e cuocere a 200 per 15/20 min. circa. con una dose ne escono più o meno una trentina. (la ricetta l' ho ricopiata dal vecchio forum)

Baccala' Con Olive E Capperi

. Ingr.: 500 gr. di baccalà a pezzi, 300 gr. Di pomodori maturi sgocciolati, 1/2 mis. di olio, 1/2 cipolla affettata, 1 spicchio d'aglio schiacciato, 1 cucchiaio di capperi, 50 gr. di olive verdi snocciolate, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.
Esec.: Inserite nel boccale olio, cipolla, aglio e rosolate 3 min. 100°, vel. 1. Unite i pomodori, i capperi, le olive, il sale e il pepe. Inserite il cestelli con i pezzi di baccalà e cuocete per circa 20 min. 100°, vel. 1. A fine cottura versate il baccalà in una pirofila, unitevi la salsa e cospargete con il prezzemolo tritato. Ciao a tutte!!

Barchette Con Uova

Ingr: 400 g di pasta brisè (un impasto da ricetta base), 120 g di ricotta, 50 g di burro morbido, 5 uova sode, 3 cucchiai colmi di maionese, un cucchiaio di senape delicata, un cucchiaio di prezzemolo tritato, poca pasta d'acciughe, insalatina fresca di stagione.

Fate la pasta brisè e tenetela in frigo per 15 minuti, poi stendetela col mattarello e foderate degli stampini ovali imburrati. Bucherellate il fondo della pasta e cuocete a 170° per 15 min. lasciate raffreddare, sformate e mettete le barchette su un piatto da portata. tagliate a metà due uova sode, togliete i tuorli e metteteli nel boccale con la maionese, la senape, la ricotta e il prezzemolo tritato: 10 sec vel 3. Tagliate a spicchi le altre uova e adagiatele nelle barchette. Mettete il composto di maionese nella siringa e decorate le barchette a piacere. Aggiungete ai 50 g di burro morbido mezzo cucchiaino di pasta d'acciughe e mescolate il tutto. Mettete al

centro di ogni barchetta un ciuffo di composto di pasta d'acciughe. servite le barchette con insalatina fresca condita e cosparsa con i due albumi sodi tritati.

Casatiello Sugna Pepe E Uova

Ingr: 500 g di farina,25 g di lievito, 100 g di salame napoletano, 100 g di ciccioli di sugna, 125 g di sugna, 12 g di sale, 2 g di pepe, un uovo per l'impasto + 4 uova per la decorazione, 200 g d'acqua.
Inserite nel boccale acqua, lievito, sale: 5 sec vel 4. Aggiungete 400 g di farina: 20 sec vel 5. Lasciate lievitare nel boccale, coprendo con una busta di plastica, per 30 minuti. Aggiungete poi la sugna, l'uovo, i ciccioli, il salame, il pepe e la restante farina: 30 sec vel 4, poi 30 sec vel spiga. Adagiate l'impasto acciambellandolo in una teglia imburrata e infarinata col foro centrale di 20 cm di diametro, trattenendone un pugnetto. Disponete le uova sull'impasto equidistanti tra loro facendo una leggera pressione. Con la rimanente pasta formate dei serpentalli che disporrete a croce sulle uova, decorando con grani di pepe. Lasciate lievitare fino a che l'impasto abbia raggiunto quasi il bordo della teglia. Infornate a 200° per 20 minuti e abbassate la temperatura a 180° per altri 25 minuti.

Ciambella Bolognese

Ingr: 500 g di farina, 200 g di zucchero, 150 g di burro freddo da frigo, 2 uova, una bustina di lievito, scorza grattugiata di limone, 50 g di latte, un pizzico di sale.
Inserite nel boccale zucchero, uova, burro e sale: 40 sec vel 3. Unite farina, limone, lievito, latte e impastate a vel 6 per il tempo necessario ad amalgamare gli ingredienti. Formate con la pasta due cilindri, spennellate con albume e cospargete di zucchero. Infornate a 180° per 30 minuti.

Crema Bianca

Ingr: 70 g di zucchero, 100 g di mandorle pelate, 150 g di cioccolato bianco, 30 g di burro, 100 g di latte.
Inserite nel boccale zucchero e mandorle: 20\30 sec vel 9. Riunite il composto con la spatola e frullate per 10 sec vel 9 fino a polverizzarlo. Dal foro del coperchio buttate il cioccolato a pezzi: vel 5. Fermate e aggiungete burro e latte: 4 min 50° vel 4. Travasate la crema ottenuta in vasetti e conservateli in frigo.

Dolce Di Cioccolata Al Varoma

: Ingr.: 100 gr. di nocciole tostate e spellate, 3 uova, 300 gr. di cioccolato fondente, 100 gr. di panna fresca, 100 gr. di burro, 60 gr. di zucchero, 1 cucchiaio di fecola di patate, zucchero a velo.
Esec.: Tritare le nocciole: 5 sec. vel. 5 e tenetele da parte. Tritate il cioccolato 20 sec. vel. Turbo, aggiungete la panna e il burro e cuocete: 4 min. 60°, vel. 4. Travasate il tutto in una ciotola e sciacquate il boccale. Inserite i 3 tuorli e lo zucchero e montate 1 min. vel. 3; con le lame in movimento a vel. 3 inserite dal foro del coperchio la fecola, il cioccolato e le nocciole e lasciate a vel. 3 per qualche secondo. Travasate il tutto in una ciotola. Inserite la farfalla sulle lame e montate gli albumi aggiungendo n pizzico di sale: 2 min. vel. 3 Incorporate gli albumi al composto di cioccolato con un cucchiaio o un forchettone di legno, con movimenti non circolari ma dal basso verso l'alto. Inserite nel boccale 1/2 litro di acqua e portate ad ebollizione. Foderate il vassoio del Varoma con un foglio di carta da forno e travasateci il composto

preparato. Chiudete il Varoma ed appoggiatelo sul coperchio quando comincia ad uscire il vapore. Cuocete 30 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine della cottura il dolce si sarà gonfiato e rassodato. Rovesciate su un piatto da portata (possibilmente ovale) e lasciate raffreddare. Tagliatelo poi a quadretti o losanghe di circa 2x2 cm. e cospargete con zucchero a velo. Servite 2 pezzettini per persona accompagnando il dolce con crema inglese o salsa alla frutta o panna semi-montata. Ciao!

Dolce Di San Valentino

. Per la pasta: 100 gr. di farina, 50 gr. di fecola 120 gr. di zucchero 3 uova, sapore di vaniglia 1 noce di burro 1/2 misurino di curacao 300 gr. di cioccolato bianco in scaglie 100 gr. di granella di mandorle 1/2 bustina di lievito.Per la crema:200gr. di mascarpone 60gr. di zucchero a velo 50gr. di cioccolato fondente a scaglie; 2 tuorli d'uovo.
Preparazione: per questo dolce occorre uno stampo a forma di cuore. Tritate le mandorle 10 sec. vel 7 distribuite sul fondo dello stampo precedentemente imburrato. Inserite nel boccale la farina, la fecola e il burro15 sec. vel. 8 Aggiungete le uova lo zucchero il sapore di vaniglia e il lievito 30 sec. vel. 8 Versate il preparato nello stampo e cuocete in forno per 30 minuti a 180°. PER LA CREMA:inserite nel boccale lo zucchero 20 sec. vel. 9 aggiungete il cioccolato a pezzi e tritate 10 sec. vel. 7. Unite i tuorli e il mascarpone 10 sec. vel. 5 Quando il dolce è freddo tagliate a metà e bagnate le parti interne di liquore. Spalmate la parte interna di crema e coprite l'altra metà che spalmerete a sua volta con la crema. Tagliate a scaglie il cioccolato e fatelo cadere a pioggia sul dolce. Decorate il cuore con una rosa rossa

Girelle All'uvetta

Ingredienti:6oo gr. di farina , 70 gr. di zucchero , 1 cubetto di lievito di birra , 1 uovo intero e 3 tuorli , 120 gr. di burro , 2 bustine di vanillina , 150 gr. di latte , 50 ml d'acqua , 1 pizzico di sale , 100 gr di uvetta sultanina , zucchero a velo , 500 ml di crema (vedi ricetta base).
Inserite nel boccale acqua , latte uova burro vanillina sale lievito zucchero e farina e lavorate 20 sec. vel. 6/7. Controllate l'impasto e azionate ancora 2 min. vel. Spiga: Inserite l'impasto in una ciotola chiusa e conservate al fresco (ma non in frigo) per tutta la notte: La mattina tirate una sfoglia di 3/4 mm. stendetevi la crema cospargetela con l'uvetta precedentemente lasciata in ammollo in acqua , arrotolate delicatamente il tutto e tagliate delle strisce di 2,5 cm di spessore .Adagiatele su carta da forno sistemandole bene copritele con la pellicola trasparente e lasciatele lievitare a 35° x 40/50 min circa . Infornare a 190°/200° x 15/20 min. A cottura ultimata cospargete le girelle con zucchero a velo

Minestra Di Patate

Ingr x 4\6. 500 g di patate, 50 g di burro, 100 g di cipolla, 10 g di prezzemolo, 10 g di basilico, 50 g di grana, un lt d'acqua, 80 g di dado bimby.
Mettete nel boccale grana, basilico e prezzemolo: 30 sec vel 9. Mettete da parte. Inserite nel boccale burro e cipolla: 3 min 90° vel 4. Intanto sbucciate le patate e tagliatele a julienne con l'apposito utensile. Passatele sotto l'acqua correntre e aggiungetele alle zucchine nel boccale: 5 min 100° vel 1. Inserite acqua e dado: 12 min 100° vel 1. Versate la minestra in piatti fondi e cospargetela con abbondante grana verde precedentemente preparato. E' gradevole anche tiepida nei pranzi o nelle cene estive.

Nidi Di Primavera

. Ingr: 800 g di spinaci, 600 g di patate, 100 g di parmigiano, 100 g di fontina dolce spezzettata, 100 g di prosciutto cotto in una sola fetta, 50 g di burro, sale, pepe, noce moscata. Lavate bene gli spinaci, lessateli in acqua leggermente salata e scolateli. Mettete nel boccale 500 g d'acqua e 1\2 cucchiaio di sale grosso: 5 min 100° vel 1. Aggiungete il cestello con le patate a pezzi: 20 min 100° vel 1. Togliete il cestello e lasciate scolare bene le patate. Mettete nel boccale il burro: 2 min 100° vel 1. Aggiungete il prosciutto a dadini, le patate, gli spinaci ben scolati, la noce moscata e il pepe. Amalgamate con la spatola. Imburrate una pirofila rettangolare o quadrata di circa 30 cm di lato e versate le verdure rosolate. Livellate con la spatola e formate 4 incavi schiacciando leggermente con il misurino. Mettete in ognuno un tuorlo senza spaccarlo. Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale, aggiungete il parmigiano e incorporatelo delicatamente con la spatola. Versatelo a cerchio intorno ai 4 tuorli, formando così 4 nidi. Mettete in forno caldo a 180° per 10 minuti, dando circa 5 minuti di grill. Appena l'albume si sarà rappreso e leggermente dorato senza far indurire molto i tuorli, togliete dal forno la pirofila e servite i nidi caldi.

Pasta E Lenticchie

: Ingr.: 350 gr. di tubetti piccoli, 200 gr. di lenticchie, 3 pomodori pelati, 2 spicchi d'aglio, olio q.b., 1 lt. di acqua, una manciata di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.
Esec.: Inserite nel boccale l'acqua, le lenticchie e l'aglio. Fate cuocere per circa 20 min. 100° vel. 1. Aggiungete nel boccale olio, sale e pepe e pomodori e lasciate cuocere ancora per 10 min. 00° vel. 1. Versate la pasta e cuocete 8 min. 100° vel. 1. A cottura ultimata versate il tutto in una pirofila e cospargete con prezzemolo. Buon appetito! Ciao :)
Pesce In Crosta
Ingr.: 200 gr. di pasta sfoglia (vedi ricetta base), 600 gr. di tranci di salmone, 5 o 6 ciuffetti di spinaci, aromi (prezzemolo e timo), 30 gr. di burro, sale e pepe.
Esec.: Cospargete il pesce con gli aromi, avvolgetelo in carta stagnola e inseritelo nel Varoma. Sul vassoio sistemate i ciuffi di spinaci con burro e sale. Inserite nel boccale 600 gr. di acqua, posizionate i Varoma sul coperchio e cuocete 30 min. vel. 3 temp. Varoma. Fate la sfoglia e sistemateci sopra gli spinaci, quindi il pesce sgocciolato e chiudete a forma di pesce. Sistemate in una teglia imburrata ed infornate per 20 min. a 200°.

Petti Di Pollo Allo Zafferano

Nel boccale, mettere mezza cipolla, 1 carota, 1 sedano, aglio e rosmarino, 2 misurini di acqua, 2 di vino bianco e mezzo di olio: vel 7, 10 sec. Mettere, nel Varoma, lasciando la salsa nel boccale (deve cuocere!) il petto di pollo (riempito con una fetta di prosciutto) e delle patate tagliate a pezzi, salare e impostare 40 min., vel 2,5 –3 a temperatura Varoma. A cottura ultimata, nel boccale aggiungere un po’ di farina e 1 bustina di zafferano (e del peperoncino, se piace): vel. max e versare sul pollo. Un consiglio: non riempire troppo il Varoma e, eventualmente, mettere le patate a contatto con il fondo e sopra il pollo (in questo modo le patate cuociono meglio)

Risotto Campagnolo

. 350 g di riso, 400 g di verza, 100 g di salsiccia, 250 g di fagioli borlotti cotti, 100 g di vino rosso, 30 g d'olio, 30 g di burro, mezzo scalogno, parmigiano grattugiato, un cucchiaio di prezzemolo tritato, dado, sale, 750 g d'acqua o brodo.
Lavate la verza in acqua calda e tagliatela a liste piuttosto alte. Inserite nel boccale lo scalogno e l'olio: 3 min 100° vel 1. Inserite la farfalla sulle lame , mettete il riso e il vino e tostate 2 min 100° vel 1 senza misurino. Aggiungete l'acqua, il dado e il sale: 15 min 100° vel 1. A metà cottura unite i fagioli e portate a termine la cottura. Aggiungete il prezzemolo, il

burro e il parmigiano, mescolate con la spatola. Lasciate riposare un minuto nel boccale e servite.

Sorbetto Arcobaleno

. Ingr.: 2 mele, 1 pera e mezza banana: 500 gr. tagliati a pezzi e congelati oppure: 500 gr. di melone (tagliato a pezzi e congelato), 500 gr. di pesche (tagliate a pezzi e congelato), 500 gr. di fragole (tagliate a pezzi e congelato), 500 gr. di albicocche (tagliate a pezzi e congelato), 500 gr. di ciliegie (tagliate a pezzi e congelato), 500 gr. di kiwi (tagliato a pezzi e congelato). Per ogni 500 gr. di frutta occorrono 150 gr. di zucchero ed un albume. Prep.: Fate lo zucchero a velo: vel. 6-7 per 20 sec. Unite la frutta congelata a pezzi e l'albume: mescolate prima a vel. 8, poi a Turbo mantecando con la spatola per 1 min. circa. Togliete il sorbetto e conservatelo in freezer. Procedete con gli altri gusti. Consiglio: cominciare a mantecare dalla frutta più chiara fino ad arrivare alla più colorata così non occorre lavare il boccale ogni volta.

Spaghetti Al Sugo Estivo

() Ingr.: 2 ciuffetti di prezzemolo, 3-4 foglioline di basilico, 1 spicchio d'aglio, 1 scorza intera di limone (solo la parte gialla ben lavata), sale e pepe q.b., ½ mis. di olio di oliva, succo di un limone, 4 cucchiai di grana. Esec.:
Inserite nel boccale la scorza del limone e portate a vel. Turbo per qualche secondo. Aggiungete il prezzemolo, il basilico, l'aglio, il sale, il pepe e l'olio e soffriggete 5 min. 100° ve. 1. Cuocete gli spaghetti, scolateli e aggiungete il succo del limone e il grana. Serviteli caldi. Ciao a tutte!

Spaghetti Con Carciofi

. Ingr: 5 carciofi, una cipolla, 50 g di pancetta, mezzo misurino d'olio, 50 g di burro, sale, pepe, un dado per brodo, parmigiano, 400 g di spaghetti.
Pulite i carciofi, tagliateli in piccole fette e fateli marinare in acqua e limone per 10 minuti, quindi scolateli. Inserite nel boccale olio, burro, cipolla: rosolate 3 min 100° vel 1, aggiungete la pancetta tritata e i carciofi e fate rosolare 3 min 100° vel 1. Salate, pepate e aggiungete 1\2 bicchiere di brodo e lasciate cuocere 20 min 100° vel 1. Lessate gli spaghetti al dente, metteteli in una padella, spolverizzate con parmigiano, spadellate pochi minuti e servite.
Sugo Alle Zucchine Crude X Sedanini Al Forno
Ingredienti : 1 mis. di vino bianco secco, 1 mis. di olio, 1/2 cipolla, 6 zucchine piccole e fresche, 3 foglie di menta, 2 mis. di parmigiano.
Preparazione: inserite nel boccale l' olio, il vino e la cipolla e cuocete 10 min. 100° vel. 4. Aggiungete le zucchine e le foglie di menta e portate la velocita' a turbo x 2 o 3 volte. Lasciate riposare x 10 min. Cuocete i sedanini e scolateli al dente, aggiungete il parmigiano, mescolate e fate gratinare in una pirofila in forno x circa 15 min. a 200°. Buon appetito.

Torta Alle Patate

. Ingr: 350 g di patate, 250 g di farina, 100 g di burro, 180 g di zucchero, 100 g di latte, 100 g di panna fresca, 2 uova, 100 g di fichi freschi spezzettati (o secchi), 100 g di uvetta sultanina ammorbidita, 50 g di cioccolato fondente, una bustina di lievito per torte, un cucchiaio di rhum, buccia grattugiata di mezzo limone, un cucchiaio di pangrattato, 600 g d'acqua, zucchero a velo.

Mettete l'acqua salata nel boccale: 6 min temp varoma vel 1. Posizionate il varoma con le patate a tocchetti: 20 min vel 1-2 temp varoma. Travasate l'acqua, sciacquate il boccale con acqua fredda per raffreddarlo, inserite la farfalla. Mettete zucchero, uova, burro, scorza di limone, panna, latte e rhum: un min vel 3-4. Aggiungete farina e lievito: 50 sec vel 4, inserendo contemporaneamente le patate dal foro del coperchio. Togliete la farfalla dal boccale. Aggiungete l'uvetta asciugata, i fichi e una parte delle scaglie di cioccolata. Mescolate con la spatola. Imburrate uno stampo da plum-cake e spolverizzatelo con pane grattugiato. Versate il composto e cospargete con i rimanenti pezzetti di cioccolato. Cuocete in forno caldo a 160\170° per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare. Sformate e servite il dolce spolverizzato con zucchero a velo.

Torta Degli Sposi

Ingr.: 200 gr. di confetti tritati, 50 gr. di zucchero, 6 uova, 1 bustina di lievito, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale, ½ fialetta di aroma di mandorla, 100 gr. di farina bianca, 100 gr. di fecola di patate, 100 gr. di burro o margarina. Per decorare: 170 gr. di cioccolato fondente, 2 cucchiai di olio di oliva, mandorle a pezzetti a piacere.
Esec.: montare i 6 albumi: posizionate la farfalla sulle lame e inserite nel boccale ben asciutto due albumi alla volta con un pizzico di sale: 2 min. 40° vel. 3. Lasciate da parte gli albumi montati e inserite nel boccale i tuorli con 4 cucchiai di acqua bollente: 4 min. vel. 6. Abbassate la velocità a 3 e aggiungete gradatamente dal foro del coperchio lo zucchero, la vanillina, il burro sciolto, il sale, l'aroma di mandorla, i confetti tritati, la farina e la fecola setacciate. Infine aggiungete, sempre gradatamente con le lame in movimento a vel. 3, gli albumi ed il lievito. Mettete l'impasto in uno stampo infarinato e cuocete a 180° per 40 min. circa. Per decorare: sciogliete a bagnomaria il cioccolato con l'olio; lasciate raffreddare il dolce e ricopritelo con il cioccolato sciolto. Decorare a piacere con le mandorle a pezzetti. Ciao e a prestissimo, Greta

Torta Di Pasqua Umbra

. Ingr: 450 g di farina, 150 g d'olio o burro, 200 g di parmigiano o groviera grattugiato + pecorino a pezzetti, 4 uova, 50 g di latte per sciogliere il lievito, 3 dadi di lievito di birra, 10 g di sale.
Sciogliete il lievito nel latte e unite tutti gli altri ingredienti. Amalgamate a vel 6\7, poi unite il pecorino a dadini. Lasciate lievitare un'ora. Mettetendo l'impasto in uno stampo a bordi alti come quello per panettone si ottiene la forma classica, mettendolo in una teglia da forno si ottiene la forma di una focaccia. La cottura, 45 minuti a 200°, è completata quando la torta si stacca dai bordi della casseruola. Lasciate riposare in forno spento per 5 minuti

Torta Rustica Di Patate E Zucca

Ingr x 4. 1,200 kg di zucca pulita, 1 kg di patate, 4 uova, 100 g di grana o pecorino, 200 g di prosciutto crudo, noce moscata, sale, 20 g di burro, 2 cucchiai di pangrattato.
Inserite il prosciutto dal foro del coperchio con lame in movimento: 10 sec vel 6-7 e toglietelo. Tagliate la zucca a pezzetti e mettetela nel varoma. Inserite nel boccale un litro d'acqua salata, posizionate il varoma e cuocete 20 min temp varoma vel 1. Tenete la zucca a parte. preparate un purè come da ricettario base, aggiungendo metà del formaggio, 2 uova, sale q.b. versate il composto di patate in una tortiera imburrata e spolverata di pangrattato. Distribuitevi sopra il prosciutto tritato. Nel frattempo, nel boccale pulito, mettete la zucca cotta, il rimanente formaggio, 2 uova, noce moscata, sale q.b. Amalgamate tutto a vel 3-4 per pochi secondi. Trasferite il composto di zucca nello stampo sopra a quello di patate e prosciutto. Livellate bene con una spatola. Infornate a 180\200° per 30 minuti. Servite tiepida.

Torta Salata

. Ingr per la pasta: 250 g di farina, 150 g di burro, un uovo, un cucchiaino di lievito per torte salate, 30 g d'acqua freddissima, mezzo cucchiaino di sale fino. Per il ripieno: 100 g di riso, 200 g di piselli sgranati, 100 g di chicchi di mais in scatola sgocciolati, 150 g d'Emmenthal, 100 g di panna fresca, 70 g di parmigiano grattugiato, 30 g di burro, un piccolo peperone rosso, 2 uova, un cipollotto, un cucchiaio di prezzemolo tritato, sale, pepe.
Mettete nel boccale farina, lievito, sale: 5 sec vel 4. Aggiungete burro, uovo e acqua: 20 sec vel 5. Avvolgete l'impasto nella pellicola e fate riposare in frigo per più di un'ora. Mettete nel boccale 700 g d'acqua salata: 6 min 100° vel 2. Inserite il cestello con piselli e riso: 14 min 100° vel 2. Lavate e tagliate il peperone a dadini e metteteli in una ciotola. Togliete il cestello dal boccale e lasciate scolare tutto. Svuotate il boccale, mettete il cipollotto e il burro: 2 min 90° vel 4. Aggiungete i piselli col riso, i chicchi di mais e mescolate delicatamente con la spatola. Travasate nella ciotola dei peperoni. Mettete nel boccale le uova, la panna, il parmigiano e il prezzemolo, sale e pepe: 20 sec vel 4. Imburrate e infarinate una tortiera di 24 cm di diametro, foderatela con 3\4 della pasta e riempite con le verdure, il riso, il composto di uova e l'emmental tritato. Stendete la pasta rimasta e ricoprite la torta. Fate un piccolo taglio al centro e ripiegate i lembi. Cuocete in forno caldo a 190\200° per 45 minuti.

Torta Stella

. Ingr.: 150 gr. Di cioccolato fondente, 100 gr. di mandorle pelate, 30 gr. di zucchero, 250 gr. di burro morbido, 4 uova, 250 gr. di farina, 1 bustina di lievito, 1/2mis. di latte, 50 gr. di cacao dolce, zucchero a velo, 1 pizzico di sale.
Esec.: Tritare cioccolato e mandorle: 10 sec. Vel. 6 e mettere da parte. Inserire nel boccale zucchero e burro: 10 sec. vel. 5. Aggiungere uova, farina, lievito, latte e sale: 30 sec. vel. 5. Unire mandorle e cioccolato tritati: 10 sec. vel. 5. Riunire il composto con la spatola e versarlo in una teglia (diam. 26 cm.) imburrata ed infarinata. Cuocere in forno caldo a 180° per 50 min. circa. Lasciare raffreddare e spolverizzare con il cacao. Su un disco di cartone, grande come la torta, disegnare delle stelle e ritagliarle. Mettere il disco sopra la torta e cospargere con zucchero a velo. Togliere il cartone e servire. Ciao!

Treccia Brioche

Ingredienti:Per impasto: 300 gr farina, 80 gr latte, 80 gr burro morbido, 80 gr zucchero, 3 tuorli, 1 cucch.liquore arancia, 1 cubetto lievito birra (25 gr), 2 pizzichi di sale, 1 bustina vanillina. Per farcitura:100 gr uvetta sultanina ammorbidita, 100 gr arance candite o 6 albicocche secche spezzettate, 50 gr mandorle pelate e tritate, 50 gr mandorle a lamelle, 3 cucch. marmellata arance, 30 gr burro fuso, zucchero a velo, granella di zucchero.
Preparazione: Metti nel boccale latte e lievito 10 sec. vel. 5. Aggiungi burro, tuorli, zucchero, sale, vanillina e liquore 15 sec. vel.5. Inser.farina 40 sec. vel.5 e 30 sec. vel.spiga.Togliere impasto e far lievitare x 2 ore. Sgonfiare impasto con il palmo della mano. Metterlo sulla spianatoia e dividerlo in 3 parti, fare dei filoncini di 30 cm. di lunghezza. Appiattirne uno con il matterello e al centro mettere la marmellata e cospargere con mandorle tritate. Arrotolare il filoncino. Spezzettate le albicocche o l'arancia candita e inserirla con l'uvetta negli altri due filoncini. Formate una treccia con i 3 filoni. Imburrate uno stampo da plum-cake di 30 cm di lunghezza, sistemate la treccia, spennellatela con il burro fuso e cospargetela di mandorle a lamelle e di granella di zucchero.Lasciar lievitare x 30 min. poi mettere in forno caldo a 170/180 con un tegame d'acqua inserito e cuocere x circa 30-35 min. Sfornare e servire fredda cosparsa di zucchero a velo. P.S. SI TRATTA DELLA RIVISTA DI MARZO DI BIMBY e visto che non tutte la ricevono ho pensato di scrivere alcune ricette. Ciao da Lorenza

Uova Ripiene Ai Funghi

. Ingr: una dose di maionese con l'aggiunta di dragoncello tritato, 400 g di funghi porcini, 8 uova, una piccola cipolla, 1\3 di misurino d'olio e.v., sale, pepe.
Preparate la maionese come da ricettario base e aggiungete il dragoncello finemente tritato. Mettete in frigo fino al momento di servire. Rassodate le uova, raffreddatele, sgusciatele e, con un coltellino, tagliate le punte e conservatele. tagliate leggermente anche la base per far star dritte le uova. Molto delicatamente togliete il tuorlo senza rompere il bianco. Mettete i tuorli nel boccale e date un colpetto di turbo per sbriciolarli. Toglieteli e metteteli da parte. Senza lavare il boccale inserite cipolla e funghi, che triterete grossolanamente con due colpi di turbo. Salate e aggiungete l'olio: 20 min 100° vel 1. Se è troppo liquida addensate 5 min temp varoma vel 1. Lasciate intiepidire, poi frullate: 20 sec vel 6, unite ora i tuorli sbriciolati, sale e pepe: 5 min vel 2. Distribuite il composto nelle uova, decorate con la maionese e coprite con le punte. Servitele in un piatto da portata su un letto di foglioline di lattuga fresca.

Colomba Rustica Pasquale (rivista 1997)

200g di acqua + 100g di olio + 25g lievito di birra + 1/2 cucchiaino di zucchero +1 cucchiaio di sale + 250g di patate lessate: vel.4.
Aggiungere 550g di farina: 10" vel.5 spatolando e 30" Spiga. Tirare la pasta su cartaforno aggiungendo se serve un po' di farina,darle la forma di colomba sulla quale inserire al centro 3 uova sode,fissate da una striscia di pasta. Spennellare con olio e decorare con rosmarino. Lasciar lievitare per 45' e cuocere in forno riscaldato a 220°/250° per 25'o30'.

Orzetto Con Piselli (Aprile 1998)

Ingredienti per 4 persone: 200 gr. di orzo perlato, 250 gr. di piselli, 50 gr. di pancetta tagliata a dadini, 40 gr. di olio extravergine, 1 cipollotto medio, 30 gr. grana grattugiato, 20 gr. di burro, 800 gr circa di acqua + 1 dado (oppure brodo di carne), prezzemolo tritato.
Mettere a bagno l'orzo in una ciotola con dell'acqua fredda per circa 2 ore. Inserire dal foro del coperchio il cipollotto con le lame in movimento a vel. 5. Fermate, aggiungete l'olio e la pancetta: 3 min. 100° vel. 2. Inserite la farfalla, mettete i piselli e rosolate per 2 min. 90° vel. 1. Unite l'orzo scolato, 500 gr. d'acqua e il dado e cuocete 20 min. 100° vel 1. Inserite il rimanente brodo o acqua calda e cuocete per altri 15-20 min. 100° vel. 1. A fine cottura l'orzo deve risultare all'onda come fosse un risotto. Inserite il burro, il parmigiano e il prezzemolo. Mescolate con la spatola e lasciate riposare per qualche minuto prima di servire.

Cavolfiore Al Gratin (Novembre 1998)

Tratta dalla rivista del Ingredienti: 1 cavolfiore, 1/2 litro d'acqua, sale q.b. Per la besciamella: 250 gr. di latte, 1 mis. scarso di farina, 50 gr. di burro, 1 pizzico di sale, una grattugiata di noce moscata.
Aprite il cavolfiore separando i singoli ciuffi e disponetelo nel Varoma. Inserite nel boccale l'acqua e un pizzico di sale e cuocete 20 min. temp. Varoma vel. 2. Togliete l'acqua dal boccale e preparate la besciamella come da ricetta base. Ungete una teglia con un po' di burro, disponete i cavolfiori sul fondo, copriteli con la besciamella e fate gratinare. in forno a 180° per 15 min.

Garganelli Alle Noci (Dicembre 1998)

. Ingredienti: 400 gr. di garganelli all'uovo, 200 gr. di gherigli di noci, 50 gr. di pinoli tostati, 1 pizzico di maggiorana, 1/2 spicchio d'aglio, 100 gr. di panna da cucina, 80 gr. di grana grattugiato, 2 cucchiai d'olio, sale e pepe q.b.
Preparazione: Inserire nel boccale il grana grattugiato, i gherigli di noci e i pinoli: tritate a vel. 7 per 2-3 sec. Togliete il trito dal boccale e tenetelo da parte. Nel boccale inserite l'aglio, la maggiorana, l'olio, il sale e il pepe: 3 min. 100° vel. 4. Al termine aggiungete la panna e il trito, mescolate il tutto per 2 sec. vel. 3, condite i garganelli, aggiungendo il grana e servite. N.b. Se il sugo si presentasse troppo denso aggiungete 1/2 mis. d'acqua di cottura della pasta. N.b. Se a qualcuno interessasse ho la versione anche per Bimby 3300

Reginette Con Funghi E Zafferano (Marzo 1999)

Ingredienti: 350 gr. di pasta formato reginette, 2 bustine di zafferano, 300 gr. di funghi, 1/4 di cipolla, 1/2 mis. di olio d`oliva, 30 gr. di burro, un ciuffo di prezzemolo, 1/2 mis. di vino bianco secco, 3 pomodori pelati, sale e pepe q. b.
Preparazione: lavate bene i funghi tagliando quelli troppo grandi. Inserite nel boccale la cipolla, tritatela e rosolatela con olio e burro: 5 min. 100° vel. 1. Inserite la farfalla e aggiungete il vino e i funghi. Fate cuocere 10 min. 100° vel. 1 e pepate; unite i pomodori e il prezzemolo tritato e cuocete ancora 5 min. 100° vel. 1. Nel frattempo cuocete la pasta, aggiungendo nell`acqua bollente lo zafferano, scolate la pasta e aggiungete il sugo mescolando per un minuto con un cucchiaio di lego a fuoco lento.Servite subito! a me sono piaciuti molto e a Voi? Fatemi sapere

Involtini Di Verza (Marzo 1999)

Ingr.: 600 gr. di verza, 500 gr. di patate, 80 gr. di parmigiano, 2 uova, 30 gr. di pangrattato, 40 gr. di burro, 1 ciuffo di prezzemolo, sale e pepe q.b.
Proc.: lessate le patate e pelatele, inseritele nel boccale 40 sec. vel. 6, unite le uova, metà parmigiano, il pangrattato, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe e amalgamate il tutto per 1 min. vel. 6. Staccate le foglie più larghe della verza e sbollentatele (devono essere ammorbidite e non cotte), asciugatele con un canovaccio, allargate ogni foglia e mettete al centro di ognuna due cucchiaiate di ripieno, arrotolate ogni foglia e, premendo, ripiegate i bordi in modo da ottenere degli involtini. Imburrate una pirofila, allineatevi gli involtini e cospargeteli con il rimanente parmigiano. Infornate a 180° per 25 min. E' la ricetta che preferisco per cucinare la verza. Ciao a tutti!!!

Maccheroni Al Caprino E Salsiccia (Marzo 1999)

Ingr.: 350 gr. di maccheroni, 1 cipolla piccola, 20 gr. di olive verdi snocciolate, 100 gr. di salsiccia sbriciolata, 100 gr. di caprino fresco, sale e pepe q.b.
Proced.: Tritare la cipolla e aggiungere l'olio d'oliva e rosolare 5 min. 100° vel. 1, aggiungere la polpa di salsiccia e insaporitela per 3 min. 100° vel. 1, pepate e salate. Mentre cuoce la pasta inserite il caprino in una zuppiera e versate 1/2 mestolo di acqua di cottura, schiacciate il caprino con una forchetta e pepate. Versate il sugo preparato in una padella, aggiungete la pasta scolata e le olive tagliate a pezzetti e mescolate per 1 min. a fuoco lento, unite il tutto nella zuppiera con il caprino, mescolate bene e servite. Buon appetito!!!

Uova Con Spinaci (rivista 2000)

. Ingr: 6 uova, 1 kg di spinaci o bietole, 60 g di burro, 1\2 lt di besciamella (Come da ricetta libro base), parmigiano, pepe, sale.
Lessate, scolate bene e tritate la verdura. Inserite nel boccale il burro, la verdura tritata e soffriggete 5 min vel 1 (mancano i gradi, che immagino ci debbano essere, altrimenti come soffrigge? Probabilmente 100°). Ungete bene di burro una teglia, disponete gli spinaci a formare uno zoccolo di 3\4 cm: praticatevi 6 buchette, in ognuna versate un uovo crudo, salatelo e pepatelo. Coprite tutto con la besciamella, spolverizzate di parmigiano e fiocchetti di burro. Infornate a 180° fino a doratura completa.

Spuma Di Fragole In Coppa (rivista 2000)

. Ingr (x 4\5 pers.)300 g di fragole, 200 g di panna fresca da montare, 2 albumi, 60 g di zucchero, 2 cucchiai di pistacchi tritati grossolanamente, 5 g di colla di pesce, 2 cucchiai di meringhe sbriciolate, un cucchiaino di succo di limone.
Ammollate la colla di pesce in una tazza d'acqua tiepida e succo di limone. Montate la panna ben fredda nel boccale a vel 3 con la farfalla. Travasate in una ciotola grande e tenetela in frigo. Mettete nel boccale 3 fragole e la colla di pesce ben strizzata: 2 min 40° vel 4. Aggiungete lo zucchero e le rimanenti fragole (meno 4 che serviranno per decorare): vel 6\7 per 30 sec. Travasate in una ciotola. Sciacquate il boccale, montate gli albumi a neve e travasateli nella ciotola con la panna aggiungendo anche il frullato di fragole. Versate la spuma di fragole nelle singole coppette e tenetele in frigo per 2 ore. Al momento di servire decorate con pistacchi tritati, meringhe sbriciolate e le fragole tagliate a metà.

Sformato Alla Panna (rivista 2000)

. Ingr: 200 g di farina gialla, 100 g di burro, un lt di latte, 3 uova intere + una chiara, panna liquida, sale.
Mettete il latte nel boccale e fate bollire: 7 min 100° vel 1. versate la farina con le lame in movimento e fate cuocere 30 min 100° vel 3. Salate e unite 50 g di burro. Fate cuocere altri 10 min 100° vel 3. Nel frattempo dividete i tuorli dalle chiare e montate queste a neve. Portate la temp a 0° e aggiungete uno alla volta i tuorli a vel 6. Aggiungete sufficiente panna per ottenere un composto piuttosto molle, sempre a vel 6. Aggiungete le chiare montate. Versate la polenta in uno stampo imburrato e fate cuocere in forno a 180° fino a quando sarà ben dorata. Sformate su un piatto e cospargete con poca panna.

Quiche Di Melanzane (rivista 2000)

. Una dose di pasta brisè come da ricettario base, 2 melanzane medie, 200 g di mozzarella di bufala, 40 g di parmigiano grattugiato, 200 g di passata di pomodoro fresco, 20 g d'olio, sale, pepe, basilico e origano.
Tagliate le melanzane a fette alto 1\2 cm, mettetele in acqua salata per 30 minuti. Asciugatele e grigliatele e mettetele da parte. Preparate la salsa di pomodoro come da ricettario. Stendete la pasta e foderate una tortiera di 30 cm di diametro, spolverizzate con metà del parmigiano, stendete sopra le fette di melanzane, coprite con metà della salsa di pomodoro, mozzarella a dadini e condite con origano e basilico tritati, sale e pepe. Ripetete l'operazione, infine spolverizzate la superficie con il rimanente parmigiano e l'olio. Infornate a 180° per 30 minuti

POLENTA ESTIVA (Rivista 2000)

. Ingr: 1\4 di brodo di pollo, un rametto di timo, 1\2 foglie d'alloro, uno spicchio d'aglio, 40 g di farina di mais macinata, 10 g di burro, sale, pepe, noce moscata, 1\5 di olio, 4 pomodori sbucciati e privati dei semi, 20 g di capperi, 6 cl di aceto di Barolo, un rametto di rosmarino, 200 g di rucola, 20 g di capperi per guarnire. Mettete nel brodo di pollo il timo, l'aglio e l'alloro e lasciate in infusione per 2 ore. Setacciate e versate il brodo nel boccale: 5 min 100° vel 1. Versate la farina di mais, sale e pepe: 40 min 90° vel 1. incorporate il burro, togliete dal boccale e versate in una teglia oleata nello spessore di 2 cm. lasciate solidificare la polenta in frigo prima di servirla tagliata a fettine. Tagliate i pomodori a dadini e versateli nel boccale: 3 min 70° vel 1. Versateli in un piatto piano. Frullate l'olio con i capperi. Miscelate l'aceto di Barolo con sale, pepe, basilico, rosmarino e timo e fate riposare un poco. Distribuiter la rucola nel piatto da portata, unite i pomodorini e le fettine di polenta. Guarnite con i capperi. Servite freda o a temperatura ambiente.

ORZO CON ASPARAGI E PEPERONI (rivista 2000)

Ingr: 80 g di orzo perlato, 40 g di dado vegetale, 700 g d'acqua (brodo vegetale), 500 g di asparagi verdi, 40 g d'olio, un peperone rosso, un rametto di timo e una foglia d'alloro. Le dosi si possono raddoppiare. Preliminare: sciacquate l'orzo e tenetelo mezz'ora sotto l'acqua corrente. Spezzate ogni asparago con le due mani tenendolo per le estremità: il punto in cui si rompe naturalmente divide la parte tenera da quella fibrosa. Lavateli con acqua abbondante per togliere ogni residuo di terra. Lavate bene anche il peperone e tagliatelo a dadini. Disponete gli asparagi divisi in tronchetti nel varoma. Nel boccale scaldate l'olio per 2 min 100° vel 1, inserite la farfalla e rosolatevi i dadini di peperone con timo, alloro (da togliere), sale e pepe: 3 min 100° vel 1. Il peperone deve risultare croccante. Mettete da parte il peperone e senza lavare il boccale rimettete la farfalla con acqua, dado e l'orzo ben scolato. Chiudete il boccale, mette il varoma con gli asparagi e cuocete 45 min 100° vel 1. L'orzo deve cuocere per quel tempo, ma controllate gli asparagi perchè devono rimanere piuttosto consistenti (20 minuti). A cottura ultimata scolate l'orzo e mettetelo in una ciotola aggiungendo le punte degli asparagi e i dadini di peperoni. Mescolate e guarnite con foglie di timo fresco.

RISOTTO CAMPAGNOLO (rivista 2000)

Ingr. x 4: 350 g di riso, 400 g di verza, 100 g di salsiccia, 250 g di borlotti cotti, 100 g di vino rosso, 30 g d'olio e 30 di burro, 1\2 scalogno, parmigiano e prezzemolo tritati, dado, sale, 750 g d'acqua o brodo. Lavate la verza in acqua calda e tagliatela a liste piuttosto alte. Inserite nel boccale olio e scalogno: 3 min 100° vel 1. Inserite la farfalla sulle lame, mettete il riso, il vino e fate tostare 2 min 100° vel 1 senza misurino. Aggiungete l'acqua, il dado, il sale: 15 min 100° vel 1. A metà cottura unite i fagioli e terminate la cottura. Aggiungete prezzemolo, burro e parmigiano: mescolate con la spatola. Lasciate riposare un minuto nel boccale, poi travasate in una risottiera e servite.

BAULETTI DI VERZA CON CARNE (rivista 2000)

Ingr. x 6: un cavolo verza, mezza cipollina, 50 g di burro, un barattolo di pomodori a pezzettoni, sale, pepe. Per il ripieno di carne: 300 g di carne fredda (in ordina di preferenza: brasato, bollito, arrosto), 100 g di mortadella, un uovo, una manciata di mollica imbevuta nel latte e strizzata, 2 cucchiai di parmigiano, sale, pepe, noce moscata. Buttate la carne nel boccale dall'altro a vel 7, poi aggiungete la mollica del pane, l'uovo, il parmigiano, sale, pepe e una grattata di noce moscata, amalgamate spatolando a vel 7: deve risultare un impasto consistente, ma morbido. Pulite e lavate le foglie del cavolo verza, lessatele pochi minuti in

acqua bollente salata, scolatele e togliete le coste centrali. Tritate le foglie del cavolo molto rotte e aggiungetele al ripieno di carne. Aggiustate le foglie più belle, accavallandole leggermente affinchè non rimangano dei vuoti, mettete al centro di ognuna del ripieno e avvolgetele bene formando degli involtini. Nel boccale mettete burro e cipolla: 3 min 100° vel 4. Aggiungete il pomodoro, un misurino d'acqua e una presa di sale: 5 min varoma vel 2. Sistemate gli involtini nel varoma, mettetelo sul boccale e cuocete 30 min varoma vel 2. A metà cottura controllate che il liquido nel boccale non sia calato troppo (in caso aggiungete un misurino d'acqua). A cottura ultimata disponete i bauletti in un piatto da portata e versatevi sopra il sugo di cottura.

ROTOLO DI VERZA FARCITO (rivista 2000)

. Ingr. x 4: 8 larghe foglie di verza, 100 g di pancetta a fettine rotonde, 300 g di patate, 150 g di provolone dolce, 40 g di burro, un cucchiaio d'olio, uno spicchio d'aglio, timo, sale. Scottate in acqua bollente salata le foglie di verza per 5 minuti. Scolatele e asciugatele con carta scottex. Togliete la parte grossa della venatura di ogni foglia senza spaccarla. Stendete ogni foglia su carta forno, sovrapponendole leggermente e formando un rettangolo. Coprite con la pancetta. Pelate e tagliate a rondelle sottilissime le patate e adagiatele sulla pancetta: insaporite con poco sale e timo. Mettete al centro il formaggio a pezzi e arrotolate chiudendo i lembi laterali. Mettete nel boccale l'acqua e un pò di sale: 6 min varoma vel 1. Ungete la vaporiera, sistemate il rotolo e cuocete 40 min varoma vel 1 o 2. Terminata la cottura togliete il varoma e svuotate il boccale, inserite il burro, il timo e l'aglio: 3 min 100° vel 2. Tagliate il rotolo a fette e servite col burro fuso aromatizzato.

FANTASIA DI VERDURE (rivista 2000)

Dall'ultima rivista 700g patate, 300 g piselli(anche surgelati),300g funghi porcini freschi o surgelati, 2 carote, 2 pomodorini maturi, 1 cucchiaio colmo di prezzemolo tritato,un pezzetto di cipolla, 1 spicchio d'aglio, 30 g di burro 20 g di olio, 7oog di acqua sale e pepe. PROCEDIMENTO. Mettere nel boccale l'acqua e una presa di sale grosso 6' 1oo° vel 1. Pelate lavate e tagliate a pezzi le patate. raschiate le carote, tagliatele a bastoncini e mettete il tutto nel varoma. Quando l'acqua bolle inserite il cestello con i piselli e posizionate il varoma 25' temp varoma vel 3-4. Durante la cottura salate la verdura nel varoma. Terminata la cottura tenete le verdure coperte; svuotate il boccale, inserite la cipolla l'aglio l'olio e il burro3' 100° vel 4. Aggiungete i funghi i pomodori strizzati dai semi e tagliati a pezzi saleepepe 8' 100° vel1. Aggiungete il prezzemolo e i piselli, mescolate con la spatola e cuocete 3' 100° vel 1. Terminata la cottura travasate le verdure cotte a vapore nel boccale e mescolate con la spatola, aggiustate di sale, coprite, lasciate insaporire il tutto qualche minuto a Bimby spento prima di serviRe.

ASPARAGI ALLO ZABAIONE SALATO (rivista 2000)

Riviste 2000. Ingr: 500 g di asparagi freschi, 4 tuorli, sale, un bicchiere di vino bianco secco, 40 g di burro. Spezzettate ogni asparago con le due mani tenendolo per le estremità, il punto in cui si rompe naturalmente divide la parte tenera da quella fibrosa. Dopo averli lavati disponeteli nel varoma. Nel boccale mettete un lt d'acqua e sale, meglio ancora sarebbe preparare nel boccale il dado vegetale contemporaneamente alla cottura degli asparagi. nell'una o nell'altra maniera cuocete 30 min varoma vel 2. Terminata la cottura togliete il varoma e lasciatelo chiuso. Terminate di preparare il dado vegetale. Liberate il boccale, sciacquatelo e preparate uno zabaione con tuorli, burro, vino e sale: 5 min 70° vel 4. Disponete gli asparagi su un piatto da portata e serviteli con lo zabaione salato.

VERZA ALL'INDONESIANA (rivista 2000)

Riviste 2000. Ingr: 400 g di lonza di maiale, un cavolo verza, uno spicchio d'aglio, pepe, sale, 2 uova, una cipolla, 100 g d'olio. Sfogliate la verza, lavatela e tagliatela a listarelle e portatela a mezza cottura in una pentola con acqua salata. Scolatela e ponetela in una terrina. Tagliate la carne a cubetti e tenetela da parte. Inserite cipolla, olio e aglio nel boccale: 3 min 100° vel 4, mettete la farfalla, unite la carne, salate, pepate: 10 min 100°vel 1. Aggiungete la verza, un misurino d'acqua: 20 min 100° vel 1. In una terrina sbattete le uova quel tanto che basta per unire i tuorli agli albumi. A fine cottura versate il contenuto nella terrina di portata amalgamando tutto velocemente.

PICCOLO FLAN DI VERZA CON FONDUTA (rivista 2000)

Riviste 2000. Ingredienti per il flan: 400 g di cavolo verza, una cipolla, 1\2 di panna (è scritto così, non so 1\2 di che cosa...), 30 g di burro, 3 uova, basilico, alloro, prezzemolo. Per la fonduta: 100 g di fontina, 20 g di maizena, 2 misurini di latte, pepe bianco. Pulite la verza, eliminate le foglie esterne più dure e il torsolo, lavatela e sgocciolatela. Nel boccale inserite burro e cipolla: 3 min 100° vel 4, le foglie della verza e tritatele 10 sec vel 5 spatolando. Insaporitela con sale, pepe e una foglia d'alloro. Fate stufare le verze 20 min 100° vel 1 aggiungendo,se necessario, poco brodo, poi fate raffreddare. Togliete ora l'alloro e frullate le verze con qualche foglia di basilico e una manciata di prezzemolo, la panna e le uova: 10 sec vel 5. Imburrate delle formine da timballo, riempitele con l'impasto e cuocetele a bagnomaria in forno a 170° per un'ora. Servite in piattini individuali cospargendo con la fonduta. Per la fonduta: inserite nel boccale la fontina: 4 sec vel 5, unite il latte, la maizena e il pepe bianco: 4 min 80° vel 4.

GUBANA FRIULANA (rivista 2000)

Dalle riviste 2000. Ingr per la pasta: 450 g di farina, 80 g di zucchero, 150 g di latte, 30 g di burro morbido, un cubetto di lievito di birra, 3 cucchiai d'olio, 3 tuorli, scorza di limone, sale. Per il ripieno: 50 g di noci, 30 g di pinoli, 100 g di cioccolato fondente, 50 g di uvetta, 100 g di zibibbo o marsala secco. Nel boccale mettete zucchero e buccia di limone: 30 sec vel 7. Unite latte, lievito, olio, tuorli e burro morbido: 40 sec vel 4. Aggiungere farina e sale: 30 sec vel 6 e 30 sec vel spiga. Stendere la pasta nello spessore di 1 cm. Preparare la farcitura: nel boccale mettere noci e cioccolato: 4 colpi di turbo. Ammollate l'uvetta nel liquore per 20 min. Strizzatela e unitela ai pinoli e al trito di noci in una terrina. Mettete la farcitura sulla sfoglia e arrotolatela su sè stessa formando un rotolo che girerete a cerchio a forma di ciambella.Infornate a 180° per 40 minuti. Servitelo tiepido, a fette, irrorato di zibibbo e grappa.

TAGLIATELLE ALLE FRAGOLE (rivista 2000)

Riviste 2000. ingr: 600 g di fragole, 2 uova, 100 g di farina, 250 g di latte, 30 g di burro, un pizzico di sale, 3 cucchiai di zucchero, 50 g di pistacchi pelati, 75 g di mandorle pelate. Mettete nel boccale uova, 1 cucchiaio di zucchero, farina, latte, sale e burro: 20 sec vel 6. lasciate riposare l'impasto per 30 min, poi preparate delle crepes sottili e fatele raffreddare. lavate e mondate le fragole. Mettete nel boccale metà delle fragole e due cucchiai di zucchero: 7 min 100° vel 4, fino ad ottenere uno sciroppo. Versatelo in una ciotola, amalgamate l'altra metà di fragole a filetti e mettete da parte. Riducete le crepes in tagliatelle, versatevi sopra un pò di sciroppo con le fragole e i pistacchi. Cospargete di mandorle grattugiate finemente.

FANTASIA DI FUNGHI CON ORZO (rivista 2000)

250 g d’orzo perlato, 100 g di piselli freschi o surgelati, 300 g di funghi porcini affettati grossolanamente, freschi o surgelati, 200 g di funghi chiodini, freschi o surgelati, un porro, 1\2 cipolla piccola, un rametto di timo, 2 cucchiai di parmigiano, 40 g d’olio, 600 g di brodo vegetale o acqua e dado, sale, pepe.

Ammorbidire l’orzo in una ciotola con dell’acqua per 2 ore. Mettete nel boccale il porro a rondelle, la cipolla e l’olio: 3 min 100° vel 3. Inserite la farfalla, aggiungete i piselli e i funghi, sale e pepe: 5 min 100° vel 1. Mettete l’orzo scolato, una prate del timo e insaporite 2 min 100° vel 1. Aggiungete brodo caldo e cuocete 35\40 minuti 100° vel 1. Terminata la cottura mettete il parmigiano e il rimanente timo, mescolate e lasciate riposare qualche minuto prima di servire.

Linguine Alla Polpa Di Granchio Nel Boccale (rivista 2000)

Ingr: 2 scatole di polpa di granchio, 500 g di linguine, 200 g di panna liquida, uno scalogno, mezzo misurino d'olio, un cucchiaino di prezzemolo tritato, sale, 1\2 misurino di cognac, 8oo g d'acqua.
Mettete nel boccale olio e scalogno: 2 min 90° vel 4. Unite la polpa di granchio e cuocete 3 min 100° vel 1. Versate il cognac. Lasciatelo evaporare, quindi aggiungete 100 g di panna: 3 min 100° vel 1. Versate l'acqua calda nel boccale. Salate e portate ad ebollizione. Quando l'acqua bolle, senza spegnere il bimby, versate le linguine e aspettate che scendano, poi cuocete il numenro di minutiindicato sulla confezione (ca 8) A cottura ultimata unite gli altri 100 g di panna e lasciate riposare un minuto. Versate in una zuppiera, spolverizzate col prezzemolo tritato e versate un filo d'olio.

POLENTA CON FAGIOLI E VERZA (Dicembre 2000)

300 farina di mais;150gr di fagioli borlotti, 120gr di cotiche di maiale 50gr di olio extra vergine, una verza, una carota, un gambo di sedano,un litro di acqua, l/2 cipolla, sale e pepe qb.
Pulite, raschiate e tagliate a pezzetti le cotiche.Mondate e tagliate a striscioline la verza.Inserite nel boccale cipolla carote sedano e tritate 5" VEL 6. aggiungete l'olio e le cotiche e fate cuocere 10' 100° vel 1 Con lame in movimento versate a pioggia la farina gialla. Cuocete 40' 100° vel 1.A cottura ultimata, versate in una pirofila. Servite calda. Ciao Anna Maria Salve

Minestra Di Farro (Dicembre 2000)

150gr farro decorticato; 1 scatola fagioli cannellini sgocciolati e lavati, 1 una costa di sedano 1 carota, 1 cipolla 80 gr salsa di pomodoro, 80 gr dado Bimby, 50 gr olio extra vergine una spruzzata di peperoncino in polvere.
TRITATE grossolanamente sedano carota e cipolla 10" vel 3 Aggiungete olio e cuocete 3' 90° vel 1.Togliete dal boccale e mettete da parte.Senza lavare il boccale inserite i fagioli con 200gr di acqua e omogeneizzate 20"vel turbo. Aggiungete le verdure messe da parte, la salsa di pomodoro il dado, il farro e il litro di acqua:50' temp varoma vel 1. Versate la minestra in una zuppiera con una spruzzata di peperoncino e parmigiano(facoltativo).

Tajadin Di Villa (Dicembre 2000)

. Per la PASTA: 200gr farina; 100gr farina di castagna; un uovo; acqua e sale quanto basta. Per il SUGO: 2 grosse cipolle(tipo napoletana); 200 gr fontina un cucchiaino da caffè di polvere di camomilla;20gr di olio d'oliva extravergine.
PREPARAZIONE:Mettere nel boccale le due farine, l'uovo e un poco d'acqua (quanto basta per un impasto elastico):30" vel6 poi 1' vel spiga. Dall'impasto formate delle tagliatelle irregolari. Nel boccale tritate le due cipolle e stufatele con l'olio:3' 100° vel 4. Tagliate a cubetti la fontina e versatela nel boccale, amalgamandola alle cipolle. Cuocete le tagliatelle e conditele con il sugo di cipolle e fontina. Spolverizzate con la camomilla e parmigiano grattugiato

Zuppa Di Ceci E Gamberetti (Dicembre 2000)

250gr gamberetti 300gr di riso, una scatola di ceci, 1 scalogno, 1 mis di vino bianco, 30 gr di olio, sale e peperoncino qb, uno spicchio d'aglio, aghi di rosmarino.
INSERITE nel boccale olio, aglio, scalogno e qualche ago di rosmarino 3' 100° vel 4. Aggiungete metà della scatola di ceci e frullate qualche secondo:vel 4/5.Aggiungete il vino bianco e rosolate 2' 100° vel 3. Inserite la farfalla, i gamberetti,i ceci rimasti e 650 gr di acqua e dado. Cuocete 15' 100° vel 1.Versate il riso e cuocete 13' 100° vel 1. Spolverizzate con peperoncino e servite calda. Ciao Anna Maria Salve

Pensiero D'amore (Gennaio 2001)

300 gr biscotti frollini al cacao 70 gr di burro morbido per la farcitura 400 gr ricotta 150 zucchero 150 yogurt 1 uovo il succo di mezzo limone la scorza grattugiata 1/2 fialetta di essenza di vaniglia 150 gr gocce di cioccolato fondente.
mettere i biscotti nel boccale 10 sec. vel 9 toglietene 2 cucchiai e metteteli da parte. aggiungere l'uovo e il burro 15 sec. vel 5.Togliere l'impasto e formare una palla copritela con la pellicola trasparente e tenetela in frigo per 20 min. Mettere nel boccale lo zucchero la scorza grattugiata del limone il succo l'uovo lo yogurt e la vaniglia 15 sec. vel 5 Aggiungere la ricotta 15 sec. vel 4 inserire le gocce di cioccolato meno una cucchiaiata. amalgamate con la spatola. Imburrate una tortiera di 24 cm cospargetela con i biscotti grattugiati. Stendere la pasta sul fondo e lateralmente formando un borso alto 3 cm. Riempire con il composto livellate la superficie e distribuite sopra le rimanenti gocce di cioccolato. cuocete in forno a 160/170 per 35 minuti. prima di sfornare lasciate riposare per 30 min. p.s. a me la rivista arriva puntualmente ogni fine mese.-

TORTA DI COMPLEANNO (Maggio 2001)

ingredienti:1 dose di pan di spagna, 1 dose di crema Bimby, 300 gr di panna liquida da montare, 1 scatola di albicocche sciroppate, 1 fiala di colorante verde(alimentare),liquore Gran Marnier, 100 gr di pistacchi(già puliti) Preparazione: tagliare il Pan di Spagna in tre dischi.Ogni disco deve essereinzuppato di liquore. Preparate il primo disco, da base, dopo averloinzuppato di liquore, adagiatevi la crema Bimby,Appoggiate il secondo disco, ripetete l'operazione con il liquore, e appoggiatevi sopra le albicocche sgocciolate.Chiudete con l'ultimo disco di Pan di Spagna.Nel boccale pulito e raffreddato montate la panna,unite a poco a poco la fiala di colorante. Ricoprite la torta, lasciando lo spessore più alto di panna in alto, e tutt'intorno appena la copertura, Togliete la pellicina ai pistacchi e a boccale pulito tritateli: 10" vel5-6. Spolverizzate di pistacchi la torta e servitela dopo averla lasciata nel frigo per almeno due ore. Io l'ho preparata la sera prima con alcune varianti, lo scriroppo come bagna al posto del liquore e ho aggiunto un pò di crema anche al secondo strato, insieme alle albicocche... RIBADISCO, ERA BUONISSIMA

Pennette con asparagi (maggio 2004)

Ingredienti per 4/5 persone

500 gr, di asparagi selvatici;
1/2 cipolla ;
100 gr. di passata;
50 gr. di estratto di pomodoro;
50 gr. di olio di oliva;
50 gr. di vino rosso;
500 gr. di pennette;
500 gr. di ricotta di pecora

preparazione:
spuntate la parte più tenera degli asparagi (in tutto ne ricavate circa 200gr.)quindi legate con lo spago alimentare i gambi e metteteli a bollire in una casseruola con 2 litri di acqua .
Nel frattempo inserite nel boccale la cipolla con l'olio :3 minuti 100°vel.4;aggiungete le punte di asparagi;4 minuti 100°vel.1.
Versate il vino e fate sfumare :altri 4 minuti 100°vel 1.Unite 400 gr. di acqua , la passata l'estratto.20 /25 minuti 100°vel 1
Mettete in una ampia ciotola .
Senza lavare il boccale, inserite la farfalla e versate 1 litro e mezzo di acqua di cottura dei gambi;portate ad ebolizione ;8 minuti 100°vel.1
Aggiungete le pennette e cuocete per il tempo indicato nella confezione .
Scolate e versate la pasta nella ciotola .
Unite la metà della ricotta e mescolate bene .
Dividete nei piatti mettendo sopra ad ognuno una cucchiaiata della ricotta rimasta